31e Année. — Tome LXI N° 1575 Paris, 4 Septembre 1924

REVUE DE VITICULTURE

L'UTILITE DE L'ACIDE SULFUREUX

L'emploi de l'acide sulfureux n'est pas un privilège de la vinification moderne; nos ancêtres en faisaient un usage fréquent pour assurer la bonne tenue de leurs vins. Caton, Plutarque, Hippocrate rapportent qu'on brûlait du soufre porté sur de petits copeaux de bois dans les vases qui devaient recevoir le vin, et, comme les consommateurs de ce temps-là avaient le palais solide, on ajoutait au soufre les épices les plus variées pour aromatiser le vin. En 1587, les auteurs recommandaient déjà de soufrer avant la vendange et de bien boucher les tonneaux, alors le soufre empêche la graisse ». En 1775, on reconnaît la nécessité de bien soufrer les fûts, mais on constate déjà qu'un excès de soufre donne un goût désagréable, « qu'il peut nuire à la santé en causant des maux de tête, des vertiges, de l'anxiété, de l'oppression de la poitrine, des nausées, etc... » et l'on conseille dans ce cas « de suspendre dans le fût des œufs frais ».

Chaptal, le grand chimiste, qui a immortalisé son nom en œnologie, indique, en 1800, la manière de fabriquer des mèches soufrées en les aromatisant avec des poudres de canelle, de girofle, de gingembre, de lavande, etc... et il conseille, comme support, la toile ou le coton. Un peu plus tard, à Marseillan, on savait déjà utiliser le soufre pour muter les vins et obtenir des « vins muets ».

Aujourd'hui, l'acide sulfureux joue dans la vinification rationnelle un rôle extrêmement important. Il possède de multiples et précieuses qualités. Son principal emploi est basé sur ses *propriétés antiseptiques*. Il permet de conserver les tonneaux et les foudres en bon état; bien égouttés et rincés, ils reçoivent quelques grammes d'acide sulfureux et les voilà à l'abri de la piqûre, du pourri, du moisi; mais comme le gaz disparaît lentement, malgré la meilleure fermeture, il est indispensable d'en renouveler la provision tous les mois environ.

Il assainit l'atmosphère des caves et des celliers où, de temps à autre, on peut faire brûler quelques centaines de grammes de soufre; les ferments dangereux, surtout celui de la piqûre, seront tués et le développement des moisissures et des champignons, très sérieusement entravé.

Employé à la cuve, pour les vins rouges, *il évitera les mauvaises fermentations*, c'est-à-dire le développement des microorganismes de la tourne, de l'amer, de la graisse, de la piqûre; il tuera les oxydases que la vendange

pourrie apporte avec elle et qui sont les agents de la casse des vins (casse brune des vins blancs ou rouges).

Mais, fait important, l'emploi de l'acide sulfureux pourra être réglé de façon telle qu'il opère une sélection parmi les infiniment petits vivant dans le moût et le vin, en détruisant complètement les mauvais ferments et en respectant la vitalité des levures alcooliques. La conséquence immédiate de cette sélection biologique se traduit dans le vin par une diminution notable de l'acidité volatile, une augmentation de l'extrait sec et du degré alcoolique ; en outre, les qualités organoleptiques du vin sont améliorées : goût plus franc, plus net, limpidité plus parfaite, couleur plus vive ; les goûts de fox et de terroir sont sensiblement atténués.

D'autre part, l'anhydride sulfureux, en retardant le départ de la fermentation, a d'abord pour effet d'abaisser la température initiale des cuves et d'éviter le trop grand échauffement de la masse ; son action modératrice, qui produit une sorte de réfrigération indirecte du moût, en fait en réalité un véritable régulateur de température précieux dans les contrées chaudes.

Il est toujours bon de sulfiter la vendange à la dose de 5 à 10 grammes à l'hectolitre ; c'est le plus sûr moyen d'obtenir des vins sains et de bonne conservation ; les doses indiquées pourront être dépassées sans grand inconvénient si l'on a soin d'employer des pieds de cuve acclimatés à l'acide sulfureux.

Grâce à lui, *la fabrication de nos grands vins liquoreux* est possible (Sauternes, vins d'Anjou, vins du Rhin) ; par son rôle antiseptique, il paralyse toute activité des levures et permet d'obtenir et de conserver ces vins sucrés si renommés. Dans le même ordre d'idées, appliqué à doses plus fortes, avant le départ de toute fermentation, il rendra possible *la conservation des moûts ;* c'est le mutage. Dans la pratique, il est bon de pasteuriser au préalable pour éviter l'emploi de trop grandes quantités d'acide sulfureux. Si l'on arrête les moûts en pleine fermentation, on obtient les liquides mi-sucrés, mi-alcooliques connus sous le nom de *mistelles.*

Son rôle antiseptique s'affirme d'une façon éclatante dans *le débourbage des moûts,* opération qui tend de plus en plus à entrer dans la pratique courante de la vinification du blanc, et qui consiste à retarder le départ de la fermentation pour permettre aux matières étrangères renfermées dans le moût de se précipiter (substances terreuses, débris de pulpe, de peaux, pépins). Cette défécation enlève la plus grande partie des ferments dangereux et de l'oxydase de la casse ; c'est surtout à ce point de vue qu'elle est recommandable ; pour en retirer le maximum de bons effets, il est nécessaire d'employer ensuite des levures sélectionnées.

Comment agit l'acide sulfureux sur les organismes aux dépens de l'oxygène ?

Il y a d'abord asphyxie par suite d'absorption d'oxygène, puis intoxication intérieure plus ou moins rapide et complète par solution et transformation dans les tissus de l'acide sulfureux qui a pénétré ceux-ci à l'état gazeux. Par conséquent, il faudra une proportion de gaz plus forte pour tuer les microbes

ou bactéries à l'état sec que celle qui sera nécessaire pour obtenir le même résultat dans un milieu liquide.

L'acide sulfureux est *un puissant décolorant* et il rend d'inappréciables services dans la fabrication des vins blancs avec des raisins rouges; mais n'oublions pas que dans ce cas, la matière colorante est simplement masquée et que, par aération ou oxydation, il est facile de la faire réapparaître, alors, elle devient très rebelle à la décoloration. On sait qu'il suffit d'ajouter quelques gouttes d'acide azotique dans un verre de vin blanc de rouge pour que la couleur initiale soit régénérée immédiatement. Les vins blancs de blancs conserveront leur belle couleur, ne jauniront pas, si on les manipule toujours en présence de l'acide sulfureux.

Mais au contraire, sur les vins rouges à la cuve, de petites doses d'acide sulfureux, loin d'atténuer la couleur, l'avivent très utilement; ici, le gaz sulfureux agit comme anesthésique en tuant les cellules à matière colorante; celle-ci se diffuse plus complètement; en outre, il ne tarde pas à s'oxyder lui-même et, comme l'acide tartrique par exemple, il rend le vin plus brillant, d'un rouge beaucoup plus vif.

L'acide sulfureux nous permet d'assurer le *vieillissement normal des vins*. Un vin vieillit comme on sait sous l'influence de l'air, mais cette action est en général trop brutale et il convient de la modérer en soutirant les vins dès la deuxième année constamment en présence de l'acide sulfureux. On évitera ainsi le jaunissement du vin blanc ou la teinte pelure d'oignon prématurée du vin rouge. Je ne parle pas des avantages antiseptiques indiqués plus haut. Par contre, un vin trop chargé en acide sulfureux ne vieillit pas, ne prend pas de bouquet; il reste jeune et dur; c'est un résultat qu'on peut avoir intérêt à rechercher.

M. Bailly.

LA TAILLE DE LA VIGNE EN TOURAINE

(*Suite*)

La règle propre à chacun des principaux cépages

Vignes rouges

Le Cot ou *Malbec de la Gironde*. — Ce cépage, pour les côtes du Cher où s'étendent d'imposants vignobles, comportant les qualités caractéristiques de la Touraine, représente la variété la plus répandue, la plus estimée en raison de la valeur de son produit. Elle n'est pas seulement l'apanage des côtes du Cher, elle est cultivée aussi dans maintes bonnes terres des côtes secondaires, sur les plateaux et, en particulier, dans le canton d'Azay-le-Riveau ainsi que dans le Lochois.

C'est le cépage par excellence de la taille longue et ses facultés d'expansion lui ont procuré, selon les régions et les cas, plusieurs modes de direc-

tion. Dans le Bordelais, on lui a appliqué la taille Guyot qui est une combinaison mixte d'un long bras d'un côté et d'un courson de l'autre; ou bien la taille à deux verges ployées à droite et à gauche, portant chacune un courson à la base.

En Touraine, le mode le plus répandu est celui des deux ou trois verges de bois d'un an, réservées en bonne place après ablation de tout sarment environnant et de tout courson, les verges étant seules destinées à porter la récolte, avec le poussier de l'année provenant d'un bourgeon de base, pour fournir la future verge annuelle.

Sur les vignes accolées sur échalas, les verges, ainsi que les ramifications portant les coursons, donnent à cette disposition la forme gobelet fort connue. Dans les vignes modernes conduites sur fil de fer, on ne rencontre d'ordinaire qu'un bras de vieux bois d'une longueur de 0,50 à 0,70 cm. portant un ou deux *viets* (verges). On peut signaler des exemples de direction à deux bras porteurs chacun de un ou deux viets, et aussi, de rares tentatives de taille à très longs bras sur lesquels on peut laisser, dans un espace de 2 m. de chaque côté, un viet tous les 0,50 cm.

Cette disposition a été créée, il y a 40 ans, dans l'Indre, par M. Mesrouze, dont le nom est resté à la théorie.

Elle nécessite une taille spéciale et un ébourgeonnage rigoureux, faute de quoi le sujet peut être menacé d'épuisement.

Cette spécialité étant mise à part, il faut considérer que la taille longue du Cot comporte au maximum une charpente de deux bras de 0,60 cm. portant chacun deux viets fructifères obtenus par le choix du meilleur bois, le mieux placé et conservé après l'abattage de tous les autres. Aux ébourgeonnages de printemps, il y a lieu de réserver les deux meilleures pousses de base pour préparer le viet devant donner la récolte suivante, sans préjudice de ce qu'il apporte dans sa première année.

Le viet doit toujours être courbé en arçon quand les bourgeons ont environ 20 cm. de longueur pour retenir la sève dans ceux-ci en faveur des fruits.

Le Grolleau. — Sauf le cas de végétation excessive et de stérilité, le Grolleau réclame exclusivement la taille courte à courson. Elle consiste à rabattre, c'est-à-dire à faire tomber tous les bois et à ne conserver sur les souches souvent ramifiées, trois ou quatre coursons à deux ou trois yeux au maximum. La coutume veut qu'on se borne à deux yeux.

Il y a lieu de veiller à deux détails importants : choisir les coursons placés les plus bas afin d'éviter la montée des souches, et, dans la pratique de la taille, à rabattre le plus possible la longueur du courson pour lutter contre la tendance des ramifications à s'élever trop au-dessus du sol.

La taille longue n'est employée que tout à fait exceptionnellement dans les cas déjà cités de végétation excessive.

Le Breton. — Ce cépage, l'un des plus fins et produisant les vins si particuliers, à l'arôme si recherché, est cantonné exclusivement dans l'arrondissement de Chinon, dont Bourgueil dépend; il est réservé spécialement à la taille courte à coursons. La coutume du pays veut que les souches

soient tenues beaucoup plus élevées du sol que pour les autres variétés. L'habileté du vigneron consiste à apporter le plus grand soin au choix des coursons et à ne pas trop les multiplier. Il est reconnu que plus la vigne produit, moins le vin a de qualité; les vins de Breton prétendent, à juste titre, à une haute réputation, il convient, comme on dit dans le pays de Rabelais, de ne pas trop « charger » les ceps et, par suite, de se montrer prudent quant au nombre des yeux à fruits.

Le Noble et les Gamays. — La première de ces deux variétés croît surtout à Joué-les-Tours, mais bien des viticulteurs l'ont introduite dans leurs vignobles en raison des qualités de finesse qu'apporte le Noble dans un mélange heureux de divers cépages à cuve.

Les Gamays, quoique moins estimés à ce point de vue, se sont multipliés également. L'un et l'autre se traitent de façon semblable par la taille courte à coursons, avec la même prudence et les mêmes préoccupations.

Vignes blanches

Le Pineau de la Loire et le Menu-Pineau. — De ces deux beaux fleurons de notre couronne viticole, le premier domine de beaucoup le second. Le Gros Pineau est celui qui règne en souverain sur nos grands coteaux de Vouvray et de la région; celui qu'on appelle Menu-Pineau est sensiblement moins répandu.

Ils se traitent tous deux par la même taille courte et le nombre des coursons et des yeux à fruits est également très surveillé; de l'exigence de la demande du vigneron, ou de sa réserve, dépend une bonne part de la qualité du produit.

Les règles pour ces ceps sont immuables et ne sauraient différer de ce qui a été dit ci-dessus pour la taille à courson.

La Folle Blanche. — Cette vigne blanche, très connue sous d'autres noms dans diverses régions méridionales, n'est à vrai dire cultivée que dans le Chinonais et, en particulier, au Sud de la Vienne. Le Richelais est son principal domaine, où elle est l'objet d'une culture un peu particulière.

Ses pampres, très longs et abondants, s'étendent souvent sans échalas sur la terre, elle semble jalouse de sa liberté. Sa taille n'en est que plus laborieuse quand, le temps venu, il faut couper tous les sarments épars; la taille courte est sa règle, qui est respectée généralement. Les souches, dans leur ensemble, étant plus grosses, plus amples, plus ramifiées que chez les autres cépages, les coursons demeurent plus nombreux et la production est développée en proportion.

Il ne faut pas oublier que les vignobles de Folle Blanche tendent à un rendement considérable; leurs vins répondent surtout aux besoins impérieux du commerce qui leur demande des quantités énormes de vins pour l'usage courant.

La Folle supporte très bien ce traitement et la nature du cépage comme l'intérêt du propriétaire s'en accommodent. De là une plus grande prodigalité dans la taille et la réserve d'une forte proportion de coursons.

Ce travail de la taille de la vigne est donc l'un des plus intéressants dans la culture de cette généreuse plante; il prépare et dispense les récoltes futures selon qu'il est plus ou moins raisonné; ce qui suit cette façon délicate ne fait que conserver ce que le geste habile du sécateur et l'œil expert du vigneron ont su promettre.

AUGUSTE CHAUVIGNÉ,

membre correspondant de l'Académie d'Agriculture.

QUELQUES REFLEXIONS SUR LA SITUATION ECONOMIQUE EN VITICULTURE (1)

La crise des vins blancs et des vins rosés sévit actuellement dans la région méridionale; après avoir été cotés, au degré, un franc de plus que les vins rouges, les blancs et les rosés le sont présentement un franc de moins.

Il est certain que le manque de qualité en a rapidement détourné les nombreux consommateurs, qui, lors de leur apparition les avaient accueillis avec faveur.

Quelle que soit le degré d'incompétence et d'inconscience que nous ayons pris pour habitude d'attribuer au consommateur, il sait parfaitement reconnaître et rechercher les meilleurs parmi les produits, et nous devons nous efforcer de lui donner satisfaction si nous voulons ne pas brouiller l'avenir de notre situation économique, nuageuse pour d'autres motifs.

La qualité est fonction de deux facteurs, matière première et préparation.

La longue et patiente expérience de nos prédécesseurs en viticulture avait arrêté des règles pour l'une et pour l'autre que l'on s'est hâté d'oublier.

Les vins blancs et rosés pour être bons doivent être gras et moelleux. Ils doivent donc avoir pour base des raisins ou mieux un mélange de raisins suffisamment riches et en tous cas suffisamment mûrs (correspondant environ à un poids de 10°). Il ne faut ni l'excès d'acidité, ni l'excès d'acide sulfureux. Leur vinification a été mise au point par ceux qui les ont pratiqués et mis en faveur, notamment, dans les régions de Marseillan et d'Adissan, par la maison Noilly Prat et la Compagnie des Salins du Midi, derniers défenseurs.

Que ceux qui veulent faire les mêmes produits ou s'en rapprochent s'inspirent des mêmes méthodes de travail et apportent dans ce travail, les mêmes précautions, pour si illogiques qu'elles puissent parfois paraître à première vue.

(1) Nos lecteurs connaissent la valeur très originale des conceptions techniques et économiques de M. Pierre Paul. Il a émis parfois des opinions fort contraires à celles de l'ensemble des viticulteurs et de nombreuses et ardentes polémiques en sont résultées. Voici, encore, quelques pensées de lui fort personnelles; nous croyons devoir les publier quoique nous ne les partagions pas entièrement. — P. M.

La rareté et la cherté de la main-d'œuvre nous conduisent à l'emploi de plus en plus grand du travail mécanique à la cave, mais efforçons-nous d'en atténuer la brutalité, si nous voulons maintenir la qualité.

Avec la main-d'œuvre simple, le vigneron vinifiait ses récoltes au mieux du produit le plus avantageux suivant le marché et suivant la maturation de l'année.

Toute conception contraire, l'intronisation absolue d'un outil ou d'une méthode de travail, quels que soient les titres de leurs promoteurs et de leurs défenseurs, nous expose ou nous entraîne à des désastres.

Les Romains mettaient de côté leurs derniers vins de presses, et les faisaient boire à leurs esclaves. Ils n'avaient pourtant pas l'outillage mécanique brutal et les surpressoirs.

La vinification des caves communes coopératives qui comporte de très nombreux avantages présente des dangers pour l'avenir de la qualité et le marché des vins de notre région méridionale.

On ne peut pas unifier le goût des consommateurs, chacun a le sien. Chaque localité, et souvent divers propriétaires dans la même localité, faisaient des types de vins différents qui, par coupage, permettaient au commerçant compétent de créer des types différents susceptibles de donner satisfaction à ses clients.

En coopérative, d'une manière générale, on paye les raisins aux cent kilogs, quelle que soit leur qualité. Il y a donc intérêt à ne cultiver que le raisin qui donne la plus grande quantité et à le cueillir au moment où il pèse le plus de poids, ce qui est souvent en discordance avec la qualité du produit final.

Le travail à la cave, souvent très important, se prête mal aux variations de préparation que le marché ou la maturation de l'année peuvent comporter, alors que surtout les études de la construction et de l'outillage ne les ont le plus souvent ni envisagées ni prévues.

Une année sur cinq, nos grands crus donnent de grands vins, et nos vignobles méridionaux, des vins complets.

L'impossibilité de mise au point, sous les prétextes de défense de marques d'origine pour les uns et de pur jus de raisin pour les autres, réduit nos commerçants régionaux à l'impuissance et tend à le faire disparaître. Rouen et Paris, qui reçoivent directement avec moins de frais les vins exotiques, indispensables aux coupages, ont pris la place de Cette, Béziers et autres.

Les manipulateurs préparateurs hors région, obligés de subir les prix courants admis pour la consommation règlent leurs prix d'achats, que nous devrons subir, d'autant plus bas que les vins étrangers de coupage seront plus chers.

Finalement c'est nous, propriétaires, qui finirons par payer l'augmentation des droits de douane que nous réclamons pour nous défendre !

Alors que nos concurrents ont conservé tous leurs moyens d'action, on nous a dépossédés de toutes nos armes.

La lutte devient inégale pour nous. Un grand nombre de nos commerçants ont dû transporter leurs maisons à l'étranger, ce qui n'est pas fait pour

faciliter l'écoulement de la matière première, que nous surproduisons, en toute franchise.

Si nous sommes handicapés chez nous pour les vins courants, nous le sommes infiniment plus pour l'exportation en général, et en particulier pour les vins de liqueurs que nous avons mis en vogue et en valeur et que nous ne pouvons plus ni produire ni vendre, leur vraie production qui est une préparation devant se faire à la récolte et à la propriété. Un vinage de vin fait, n'a jamais donné qu'un mélange de vin et d'alcool sans valeur de fond. C'est très beau de se poser en défenseur de l'honnêteté commerciale, comme en défenseurs de la paix générale, mais il peut nous en coûter cher, au point de vue économique de demain.

P. Paul,

Ingénieur (E.C.P.)

LES ALLOCATIONS FAMILIALES EN VITICULTURE

L'institution des allocations familiales a pris naissance dans les milieux industriels où des *Caisses de Compensation*, alimentées par des cotisations patronales, distribuent aux ouvriers chefs de famille des primes calculées en raison du nombre de leurs enfants.

Mises en pratique pour la première fois à Grenoble en 1918, les Caisses de Compensation ont été créées depuis lors dans tous les centres industriels importants. On en compte aujourd'hui plus d'une centaine intéressant un million d'ouvriers, près de 200.000 chefs de famille et distribuant plus de 100 millions de primes de toute nature.

L'opinion publique est maintenant saisie de la question et si le principe reste d'initiative privée, il faut cependant signaler que les cahiers des charges des travaux à entreprendre pour le compte de l'Etat, des départements et des communes, comportent souvent pour l'adjudicataire l'obligation d'être affilié à une Caisse de compensation.

Le mouvement doit être continué et si l'initiative privée se montrait incapable de parachever l'œuvre qu'elle a si heureusement entreprise, le législateur ne manquerait pas d'intervenir pour réglementer la question. Et d'autant plus que celle-ci dépasse le cadre du recrutement de la main-d'œuvre agricole ou industrielle pour intéresser la puissance économique et militaire du pays.

Au point de vue social, les allocations familiales viennent s'ajouter au salaire. Celui-ci est et doit rester en effet déterminé par le seul jeu des lois économiques, il *doit être fonction notamment de la valeur personnelle* de l'ouvrier et vient *compenser l'infériorité* dans laquelle se trouve placé, au regard des

célibataires, le père de famille recevant pour un travail identique un salaire égal.

Toutefois, si aucune raison ne s'oppose à ce que le principe soit transposé du domaine industrie dans l'agriculture, des difficultés d'application assez sérieuses se présentent néanmoins lorsqu'on veut créer et faire fonctionner une Caisse de compensation agricole.

C'est l'instabilité du personnel de ferme, c'est surtout le grand éloignement des exploitations les unes des autres qui font obstacle aux meilleures bonnes volontés et empêchent précisément le groupement des ouvriers obligeant à la constitution de caisses à trop grand périmètre.

A ce sujet, il semble bien qu'en viticulture, le problème soit plus aisé à résoudre, puisqu'aussi bien on trouve là un véritable prolétariat agricole déjà concentré dans des exploitations qui, par leur importance, rappellent un peu les entreprises industrielles.

Si l'agriculture présente pour l'ouvrier, surtout dans les régions de petite culture, des facilités d'accession à une situation plus élevée, notamment par le métayage, la viticulture ne présente pas toujours cette échappatoire du salariat. Aussi le viticulteur a-t-il plus que tout autre le pressant devoir de chercher à améliorer autant que faire se peut ce salariat.

*
* *

C'est dans cet esprit que les propriétaires et exploitants ruraux de la région bordelaise ont constitué dès 1922 leur *Caisse agricole de sursalaire familial de la Région bordelaise* (siège social, 29, rue Ferrère, à Bordeaux).

En voici les bases essentielles :

Le sursalaire familial est accordé à tout employé de l'un et l'autre sexe et de nationalité française (prixfaiteur, gagé, journalier ou travailleur aux pièces) qui, travaillant habituellement sur la propriété et recevant un salaire en nature ou en argent, inférieur à 6.000 francs par an, aura à sa charge un ou plusieurs enfants vivants, âgés de moins de quatorze ans révolus.

Le sursalaire sera payé *mensuellement* et ne sera acquis à l'employé que pour des périodes indivisibles de un mois de présence dans l'exploitation dont il fait partie.

La femme travaillant en dehors de la propriété fait perdre à son mari ses droits au sursalaire. L'enfant de moins de quatorze ans travaillant en dehors de la propriété ne donne aucun droit au sursalaire.

Le taux d'allocation des *primes mensuelles* est de :

10	francs par mois	pour 1	enfant.
30	—	2	—
50	—	3	—
80	—	4	—
110	—	5	—
180	—	6	—

En cas de grève, le sursalaire familial est supprimé pendant la durée de la grève.

Il n'existe *pas de prime à la maternité*. Dans certaines caisses, cette prime est de 100 ou 200 francs.

Pour assurer le fonctionnement financier de la Caisse, deux systèmes de perception des contributions patronales peuvent être envisagés, soit la *contribution à l'hectare*, en distinguant dans chaque exploitation les terres, prés et bois, soit la contribution *forfaitaire réglée par employé* et par mois.

C'est ce dernier système qui a été adopté par la Caisse de sursalaire de la région bordelaise.

Sont seuls comptés les employés travaillant habituellement sur la propriété (prixfaiteurs, gagés, journaliers ou travailleurs aux pièces), mais non les retraités, ni les employés à titre exceptionnel, tels que les vendangeurs.

Sont également comptés la femme ou les enfants de plus de quatorze ans d'un employé quand ce dernier recevra de son patron une rémunération globale pour son propre travail et celui de sa femme et de ses enfants qui travaillent comme lui sur la propriété.

La cotisation initiale était de 4 fr. 60 par employé et par mois. Ce taux n'est pas immuable, il peut être augmenté ou diminué suivant l'importance des opératons de la Caisse et les réserves effectuées par elle.

Il est difficile, dès maintenant, de donner des indications précises sur l'importance des cotisations demandées aux employeurs pour le fonctionnement des diverses Caisses actuellement en exercice. Tout dépend naturellement de l'étendue même de la Caisse et du nombre des adhérents.

Néanmoins, il résulte des premiers renseignements qui nous sont fournis que la contribution patronale ne s'élève guère qu'à 2,50, 3 % des salaires payés.

C'est là un sacrifice assez minime au regard des avantages incontestables qui sont offerts aux ouvriers et il est à espérer que le nombre de Caisses se généralisant, celles-ci pourront *se fédérer* pour atteindre l'importance financière des Caisses de compensation industrielles dans lesquelles la contribution patronale ne s'élève guère qu'à 1 1/2 % des salaires distribués.

Ajoutons pour terminer que les Caisses d'allocations familiales peuvent se constituer soit sous la forme syndicale, soit sous la forme d'association reconnue conformément aux dispositions de la loi du 1er juillet 1901.

ABEL BECKERICH,

Ingénieur Agricole.

ACTUALITÉS

Situation du vignoble dans le département de l'Hérault (G. P.). — Deux propositions de loi : Interdiction de la fabrication des vins de sucre de deuxième cuvée et des piquettes. — Abaissement des droits de circulation sur les vins. — Production du raisin et des moûts en Espagne en 1923. — Les Syndicats agricoles et la taxe sur le chiffre d'affaires. — Liste, par ordre de mérite, des élèves de l'Institut national agronomique ayant obtenu, en 1924, le diplôme d'ingénieur agronome. — Ecole d'Agriculture de Petré : Inscription et conditions d'admission.

Situation du vignoble dans le département de l'Hérault. — Jusqu'au 15 juillet le vignoble du département de l'Hérault a été en excellente situation. La végétation luxuriante, les raisins sains, aucune trace de maladie ni d'attaque d'insectes.

Les raisins étaient moins abondants que ceux d'une année normale surtout sur les Carignans. La sécheresse commençait à inquiéter les viticulteurs, certaines plantations en coteaux et en soubergues perdant leurs feuilles à la base des rameaux. Si la pluie ne venait pas bientôt apporter l'humidité nécessaire, il était à craindre que la récolte fût très sensiblement inférieure à ce que les vignerons attendaient. Ces pluies sont heureusement survenues.

On a signalé sur différents points du département, au nord de Montpellier, aux environs de Béziers, dans le canton d'Olonzac, une invasion abondante d'Ephyppigère, si les dégâts ont été localisés ils n'en sont pas moins sérieux aux points attaqués.

La Fumagine qui, en année ordinaire, ne se montre que sur de rares souches, a pris cette année une forme contagieuse inquiétante. Aux environs de Montpellier, à Pérols, Lattes, Saint-Jean-de-Védas, c'est par milliers que l'on compte les souches envahies. Les viticulteurs se défendent en effectuant des poudrages à la chaux mélangés au soufre, quelques-uns même ont essayé les solutions de Savon-Pyrèthre, pour détruire le Dactylocus vitis, cause originelle du mal.

Les Rots, et en particulier le Rot Brun, se montrent sur quelques tènements dans l'arrondissement de Béziers.

D'une façon générale, la situation du vignoble est encore satisfaisante, mais dès maintenant on peut affirmer que la récolte de 1924 sera sensiblement inférieure à la moyenne ordinaire, et n'atteindra pas celle de 1923.

Les cours des vins se ressentent de cette situation; après une baisse qui s'était produite au commencement du mois de juillet, les ventes s'effectuent actuellement sur le prix minima de 8 francs 50 le degré.

G. P.

Deux propositions de loi

Interdiction de la fabrication des vins de sucre de deuxième cuvée et des piquettes; — Abaissement des droits de circulation sur les vins.

Le 30 juillet, MM. Camuzet, Charlot et Vincent ont déposé deux propositions de loi. La première est ainsi conçue :

« Messieurs, les producteurs et les consommateurs demandent, d'une façon à peu près unanime, que la fabrication et la circulation des vins de sucre de deuxième cuvée et des piquettes par épuisement des marcs soient interdites.

« Pendant la période phylloxérique, quand le vignoble français était presque détruit, la production des vins naturels avait baissé d'une façon considérable, et l'on comprend que la fabrication des vins de deuxième cuvée ait été tolérée.

« Mais, aujourd'hui, les conditions économiques sont complètement modifiées.

« Non seulement le vignoble a été heureusement reconstitué par le greffage des anciens cépages français sur des cépages américains résistant au Phylloxéra, mais, en outre, l'hybridation entre cépages français et américains a donné naissance à des producteurs directs résistant à la fois au Phylloxéra et au Mildiou, qui ne donnent, jusqu'à présent, il est vrai, que des vins inférieurs en qualité aux vins issus de nos vieux cépages français, mais qui ont permis, cependant, d'étendre l'aire de la culture de la vigne dans des terrains de plaine jusqu'alors réservés à la culture des céréales.

« Certaines années, il en résulte une production tellement abondante qu'à la suite de la récolte de 1922, par exemple, nous avons assisté, dans les mois qui ont suivi, à un effondrement du cours des vins.

« Le seul moyen de parer à un tel danger à l'avenir, c'est d'atténuer l'encombrement du marché par l'interdiction de fabriquer des vins artificiels (vins de sucre de deuxième cuvée et piquettes résultant de l'épuisement des marcs).

« Aucune objection sérieuse ne peut être opposée à une telle mesure.

« Ces vins de deuxième cuvée et ces piquettes sont généralement réservés à la consommation des ouvriers des régions viticoles. Or, au lieu de recevoir des boissons qui n'ont rien d'alléchant, n'importe quel ouvrier préférera recevoir du vin naturel, quitte à en recevoir moins, et à le couper ensuite avec de l'eau, s'il veut mieux se rafraîchir pendant l'été.

« Enfin, en interdisant la fabrication des piquettes par épuisement des marcs, les producteurs ne subiront aucune perte, la distillation de ces marcs pouvant donner un profit équivalent à la fabrication des piquettes.

« En résumé, la mesure que nous proposons serait profitable à tous, aux producteurs de vins naturels et aux consommateurs.

« Pour toutes ces considérations, nous avons l'honneur de déposer la proposition de loi suivante :

« Article unique. — *A partir de la promulgation de la présente loi, la fabrication et la circulation des vins de sucre de deuxième cuvée et des piquettes par épuisement des marcs sont interdites.* »

La seconde proposition est ainsi formulée :

« A la suite de la guerre et pour équilibrer le budget, de nouveaux impôts furent créés, et les taux de la plupart des anciens impôts furent augmentés.

« L'élévation des droits de circulation sur les vins fut considérable, puisque de 1 fr. 50 ils furent portés à 19 francs par hectolitre, c'est-à-dire multipliés par le coefficient 12,66.

« Ensuite, les droits de circulation furent ramenés à 14 francs par hectolitre, et, à l'heure présente, ils sont de 15 francs, c'est-à-dire dix fois plus élevés qu'avant la guerre.

« Aucun produit n'a été frappé aussi durement que le vin, et il est indiscutable qu'il y a là une injustice à corriger pour soulager tout à la fois les classes laborieuses qui cultivent la vigne et celles qui consomment cette boisson populaire.

« Actuellement, l'impôt de circulation atteint 15 à 35 % de la valeur du vin ordinaire, et sa répercussion sur le prix de vente frappe durement les producteurs des régions du Centre, de l'Est et de la Bourgogne, et rendra bientôt impossible toute culture rémunératrice des vins ordinaires dans ces régions.

« Aussi, en Bourgogne notamment, dans les arrière-coteaux, où il n'est pas possible de se livrer à une autre culture que celle de la vigne, la situation devient angoissante.

« En effet, le cours des vins ordinaires est fixé par le grand marché des vins du Midi et d'Algérie.

« Si, dans la région méridionale, les frais de culture sont considérables, ils le sont moins cependant que dans les régions du Centre et de l'Est, où la vigne, conduite sur fil de fer ou échalas, occasionne des frais supplémentaires.

« Enfin, la production à l'hectare étant moins élevée dans le Centre et dans l'Est que dans le Midi et en Algérie, il résulte de toutes ces causes que si le prix de vente des vins ordinaires, fixé par les cours des vins du Midi, est à peu près uniforme, le prix de revient à la production présente des différences importantes, et si des viticulteurs peuvent supporter le droit de 15 francs par hectolitre sans trop se plaindre, d'autres, au contraire, sont acculés à une situation miséreuse.

« Aussi les producteurs de vins ordinaires du Centre et de l'Est et de la Bourgogne réclament, à juste titre, l'abaissement des droits de circulation à 5 francs par hectolitre.

« Nous savons que cet abaissement soulève un gros problème d'ordre financier, mais nous pensons que la revision du revenu des propriétés foncières peut amener à la fois plus de justice dans la répartition des impôts et donner des ressources qui permettent de réaliser la réforme que nous proposons.

« En conséquence, nous avons l'honneur de vous soumettre la proposition de loi suivante :

« Article unique. — *A partir de la promulgation de la présente loi, les droits de circulation sur les vins sont abaissés de 15 francs par hectolitre à 5 francs.* »

Ces deux propositions ont été renvoyées à la Commission des Boissons.

Production du raisin et des moûts en Espagne en 1923 (1). — Superficie du vignoble : 1.341.686 hectares.

Production totale du raisin : 37.329.524 quintaux.
Production moyenne du raisin par hectare : 27 quintaux 82.
Raisin destiné à la vinification : 35.478.685 quintaux.
Moût produit par 100 kilogrammes de raisin : 62 litres 23.
Production totale de moût : 22.078.260 hectolitres.
Production moyenne de moût par hectare : 17 hectolitres 31.

Les syndicats agricoles et la taxe sur le chiffre d'affaires. — Dans sa dernière réunion, le bureau confédéral de la Confédération Nationale des Associations agricoles a été saisi d'une question qui présente pour les syndicats agricoles une extrême gravité. L'administration fiscale prétend prélever la taxe sur le chiffre d'affaires sur les opérations que font les syndicats pour acheter et répartir entre leurs membres les marchandises diverses nécessaires à leur profession. Elle ne veut pas tenir compte du fait que le Sénat et la Chambre ont l'un et l'autre adopté un amendement au projet de loi sur le chiffre d'affaires qui exonère formellement les syndicats agricoles de cette taxe. Elle profite de ce que ce texte n'est pas encore définitif pour exiger le paiement de la taxe sur les opérations effectuées depuis le 1er janvier 1924.

Or, les syndicats agricoles qui, en réalité, ne font pas œuvre commerciale, n'ont pas retenu sur leurs adhérents les sommes nécessaires pour faire face au paiement de la taxe. La plupart d'entre eux ne seraient pas aujourd'hui en mesure de la payer. Cela est d'autant plus grave que, s'ils ne s'acquittaient pas, le fisc leur réclamerait alors la taxe sur la période de cinq ans qui n'est pas couverte par la prescription. Autant dire qu'il les condamne à mort.

(1) Communication du consulat de France à Madrid.

Le bureau de la C.N.A.A. a été chargé d'intervenir auprès du ministre

Nous sommes heureux de signaler à la dernière minute que M. le sénateur Faure, vice-président de la C.N.A.A. est intervenu à ce sujet dans la séance du Sénat du 31 juillet, ainsi que plusieurs de ses collègues.

Le ministre a répondu en signalant que le Conseil d'Etat avait déjà rendu un arrêt sur cette intéressante question, mais qu'il se promettait de l'étudier à nouveau avec la plus grande bienveillance.

D'autre part, on a appelé également l'attention de la C.N.A.A. sur la prétention émise par certains contrôleurs de réclamer la taxe sur le chiffre d'affaires à des Associations agricoles pour les produits de la vente et de la publicité de leurs bulletins.

Or, dans sa 1re séance du 13 décembre 1923, la Chambre a adopté le texte suivant, sur la proposition de MM. A. Rendu, Viala, Boret, Capus et Gavoty, et avec l'assentiment de M. Deligne, directeur général de l'Enregistrement :

Les associations poursuivant des buts désintéressés sont pour les produits de la vente ou de la publicité de leurs Bulletins, exemptes de la Taxe sur le Chiffre d'affaires pour la part de ces produits exclusivement affectés à couvrir les dépenses afférentes à ces Bulletins.

Le Bureau de la C.N.A.A. a décidé de demander au Ministre des Finances de donner des instructions à ses fonctionnaires pour faire cesser toutes interprétations restrictives du texte voté par la Chambre.

Liste, par ordre de mérite, des élèves de l'institut national agronomique ayant obtenu, en 1924, le diplôme d'ingénieur agronome

A. — Section française

MM. Janin, David, Korassandjian, Filliard, Jussiaux, Audidier, Chaffin, Mer, Rémond ; Mlle Leconte ; MM. Valdeyron, Faivre, Dumont, Dugelay, Parant, Cherrey, Dallier, Garet, Le Floch, Trintignac, Bourdelle, Dijon, Prudhomme, Collardet, Conil-Lacoste, Galbaud du Fort, Grosjean, Chesnay, Rothé, Chégut, Roux, de Ménibus, Vivier, Champon, Vurpas, de Ternay, Augenot, Le Bars, Defoug, Grellet, Rives, Persyn, Poincheval, Diéterlen, Guillemot, Dumas, Pérelgritz, Latour, Mingasson, Cruse, Fagot, Grimaldi d'Esdra, Bosc, Bigorre, Renoux, Bourgeois, Ribardière, Terraillon, Salles, Carbonel, Gain, Lacharme, Léon, Le Pays du Teilleul, Pouquet, Hermier, Parilier Deveaux, Plailly, Consigny, de Luget, Hédin, Mignot, Meusnier, Mussy, Sanson, Baudelot, Jacques, Foureaud, Walcker, Bérenger, Housselot, Triboulet, Hennessy, Pernot, Beaudoin.

B. — Section étrangère

M. Mendoza.

Ont obtenu le certificat d'études : MM. Clochard et Paris.

La reprise des cours de 1re année à l'institut national agronomique est fixée au mercredi 15 octobre 1924 à huit heures du matin.

Ecole d'Agriculture de Pétré. — Des places restant disponibles, l'Ecole d'Agriculture de Pétré peut admettre, sans examen, des Elèves âgés de 13 ans, au moins.

Les candidats qui solliciteront des bourses subiront les épreuves du concours lors de la rentrée.

Pour plus amples renseignements, s'adresser à M. Touchard, Directeur de l'Ecole, à Pétré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 230 à 250 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 230 à 250 francs la pièce ; de Blois, de 210 à 230 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 450 à 480 francs ; 2e choix, de 400 à 450 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 150 à 200 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 200 à 250 francs, 2e choix, de 150 à 200 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 170 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 85 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 85 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 6 fr. 75 à 7 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 11°, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Les vins rouges 1923, de 7 fr. 75 à 8 fr. 50.

Midi. — *Nimes (25 août 1924).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 60 à 84 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 92 à 105 francs l'hectolitre. Clairettes, » francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, » à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Montpellier (26 août). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Vins supérieurs 9° à 11°, de 87 à 91 francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à 8 francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, » francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, » francs.

Béziers (29 août). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 10°,5, de 64 à 85 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Clairette, de » fr. » à » francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de » à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 31 août 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 73 fr. à 100 fr. l'hect. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (30 août). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 11° 1/2, de 64 à 88 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (30 août). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 16°, de » à » francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 62 à 76 francs ; de 10 à 12°, de 76 à 103 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 101 fr. à 105 fr. ; orges, 100 fr. à 107 fr. ; escourgeons, 90 à 96 fr. ; maïs, 81 fr. à 85 fr. 00, seigle, 85 fr. à 87 fr. ; sarrasin, 85 fr. 00 à 88 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 70 fr. 00 à 74 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 92 fr. 69. — Buenos-Ayres, 86 fr. 87. — Chicago, 82 fr. 49. — Sons, 54 fr. 00 à 86 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 50 à 80 fr. ; jaune commune, 40 à 44 fr. ; Saucisse rouge, de 38 à 42 fr. ; chair blanche, du Midi, de 38 à 42 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 115 fr. ; paille d'avoine, de 60 à 95 fr. ; paille de seigle, 80 à 115 fr. ; foin, 110 à 155 fr. : luzerne, 120 à 170 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 90 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 79 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 57 fr. 00 ; de coprah, 76 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, » 86°. » à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 254 fr. 00 à 255 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 10 fr. 50 — Veaux, 6 fr. 00 à 10 fr. 50 — Moutons, 6 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 50 à 10 fr. 60.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 11/6 à 12 liv. 17/3. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 83 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr. les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 75 fr. 00. — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 90 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de 190 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 24 fr. 50, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Poires communes : 25 à 50 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 30 fr. le 100. — Bananes : 40 à 80 fr. — Ail : 160 à 240 fr. — Champignons : 900 à 1.240 fr. — Pois verts Paris : de 160 à 220 fr. — Artichauts poivrade : de 3 à 8 fr. le 100. — Choux-fleurs Paris : de 50 à 170 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 50 à 100 fr. — Haricots verts de Saumur, de 150 à 400 fr. — Amandes vertes : de 200 à 300 fr. — Abricots de Paris : de 300 à 600 fr. — Pêches Midi, de 200 à 600 fr. — Aubergines, 10 à 25 fr. le cent. — Framboises, de 250 à 400 fr. — Melons Cavaillon, 0 fr. 75 à 1 fr. 25 l'un. — Raisins blancs du Midi, 100 à 300 fr. — Reines-Claude, 80 à 200 fr. — Noix vertes, de 140 à 166 francs

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 24 au samedi 30 Août 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	18 »	10 »	14 »	2
Lundi.....	18 »	11 »	14. 5	8
Mardi.....	17 »	11 »	14 »	5
Mercredi..	20 »	12 »	16 »	13
Jeudi.....	17 »	8 »	12. 5	5
Vendredi..	20 »	12 »	16 »	6
Samedi....	18 »	14 »	16 »	9
	STRASBOURG			
Dimanche.	19 »	11 »	15 »	13
Lundi.....	20 »	11 »	15. 5	3
Mardi.....	19 »	11 »	15 »	2
Mercredi..	20 »	11 »	15. 5	11. 3
Jeudi.....	17 »	9 »	13 »	9
Vendredi..	19 »	5 »	12 »	»
Samedi....	20 »	11 »	15. 5	3
	LYON			
Dimanche.	21 »	11 »	16 »	1
Lundi.....	21 »	11 »	16 »	0. 6
Mardi.....	18 »	6 »	12 »	2
Mercredi..	21 »	8 »	14. 5	»
Jeudi.....	19 »	9 »	14 »	4. 5
Vendredi..	19 »	8 »	13. 5	»
Samedi....	18 »	11 »	14. 5	4
	MARIGNANE			
Dimanche.	24 »	11 »	17. 5	»
Lundi.....	24 »	14 »	19 »	»
Mardi.....	23 »	10 »	16. 5	»
Mercredi..	25 »	10 »	17. 5	»
Jeudi.....	24 »	15 »	19. 5	»
Vendredi..	21 »	8 »	14. 5	»
Samedi....	25 »	12 »	18. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
... 24....	22 »	12 »	17 »	»
....25....	23 »	10 »	16. 5	»
....26....	23 »	9 »	16 »	»
....27....	24 »	11 »	17. 5	»
....28....	21 »	12 »	16. 5	»
....29....	23 »	8 »	15. 5	»
... 30....	28 »	16 »	22 »	»
	CAP CORSE			
....24....	» »	» »	» »	»
....25....	» »	» »	» »	»
....26 ...	» »	» »	» »	»
....27....	» »	» »	» »	»
....28 ...	» »	» »	» »	»
....29 ...	» »	» »	» »	»
... 30....	» »	» »	» »	»
	BORDEAUX			
....24....	20 »	10 »	15 »	6
....25....	22 »	9 »	15. 5	»
....26....	22 »	5 »	13. 5	»
....27....	24 »	8 »	16 »	»
....28....	21 »	6 »	13. 5	0. 2
....29....	22 »	8 »	15 »	»
... 30....	27 »	11 »	19 »	»
	NANTES			
....24 ..	21 »	10 »	15. 5	5
....25 ...	19 »	» »	» »	»
....26....	19 »	12 »	15. 5	»
....27....	19 »	11 »	15 »	1
....28....	20 »	9 »	14. 5	»
....29....	21 »	12 »	16. 5	4
....30....	20 »	14 »	17 »	3

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^R D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.